Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwood.co.uk

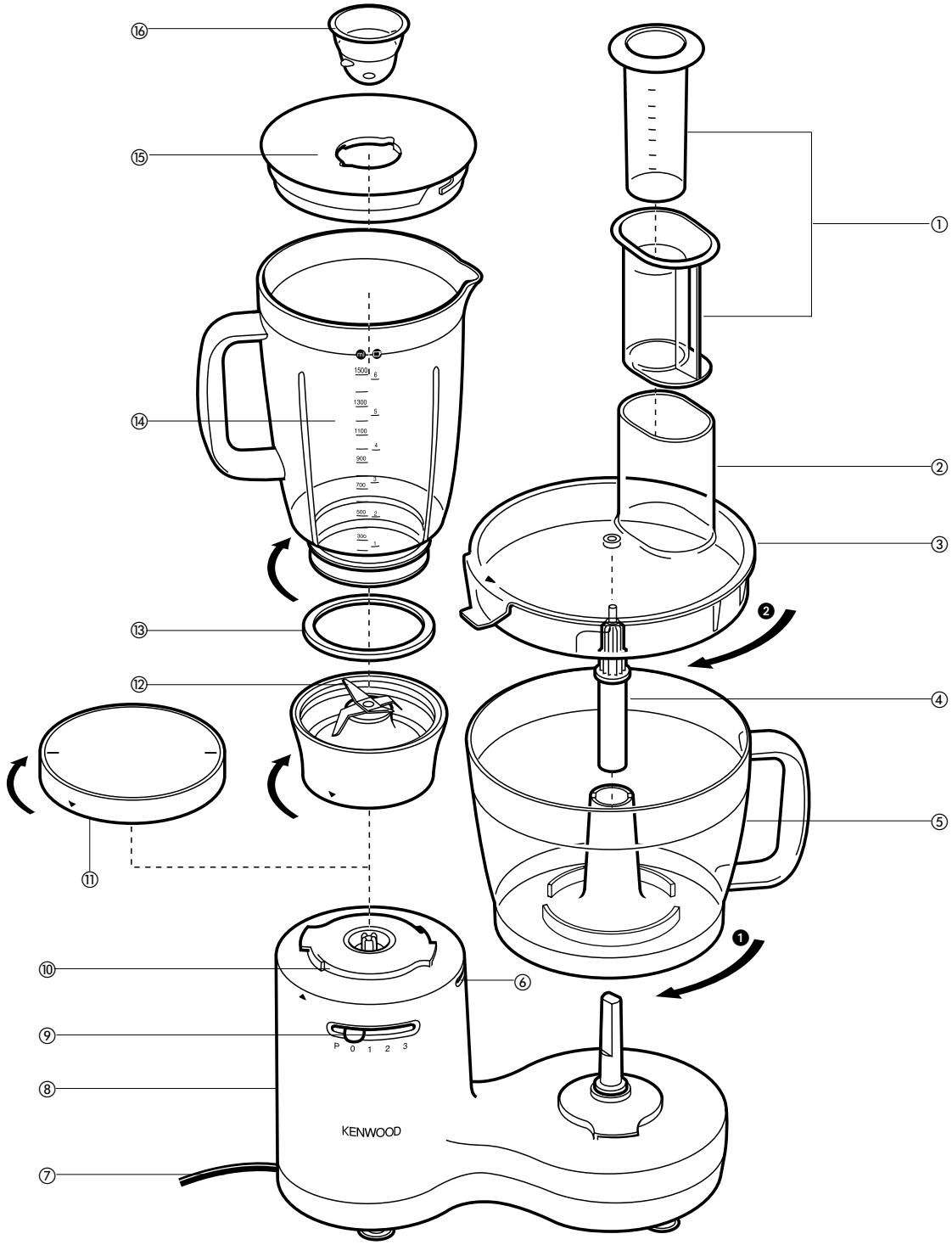
55412/1

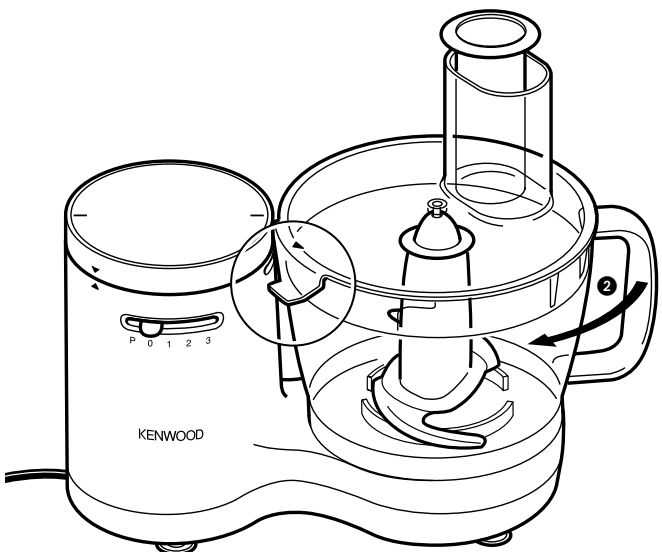
KENWOOD

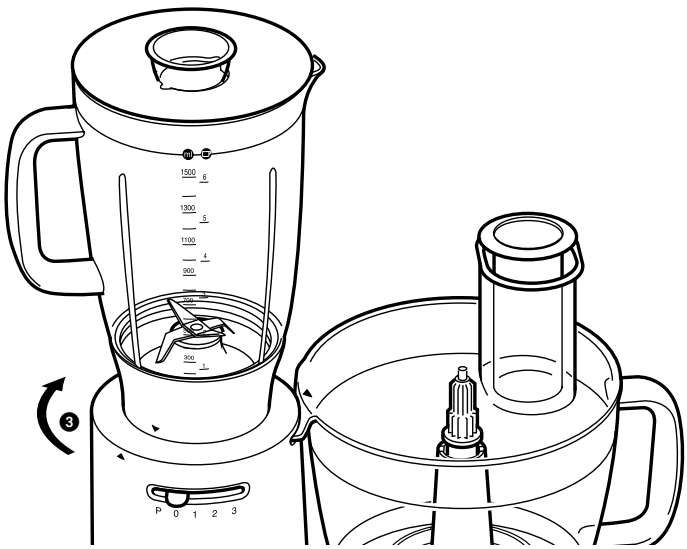
FP510 series

FP520 series

FP530 series

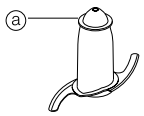

⑯
⑮
①
⑭
②
③
⑬
⑫
④
⑤
⑪
⑩
⑥
⑨
⑧
⑦
P 0 1 2 3
KENWOOD
1500 6
1300 5
1100 4
900 3
700
500 2
300 1


P 0 1 2 3
KENWOOD


1500 6
1300 5
1100 4
900
300 1
P 0 1 2 3

Veuillez déplier les illustrations de la première page

sécurité



- Les lames et lamelles sont très tranchantes, manipulez-les avec précaution. **Tenez systématiquement la lame du couteau à l'emplacement prévu pour les doigts ⓐ à l'opposé du tranchant, durant la manipulation et le nettoyage.**
- Veillez toujours à retirer la lame avant de verser le contenu du bol.
- Ne mettez jamais les mains dans le bol du robot ou dans le récipient du mélangeur quand ils sont branchés.
- Eteignez et débranchez l'appareil :
  - avant l'assemblage ou le retrait d'accessoires
  - après chaque utilisation
  - avant le nettoyage
- N'utilisez jamais vos doigts pour pousser la nourriture dans le tube d'alimentation. Utilisez toujours le poussoir fourni.
- Avant de retirer le couvercle du bol ou le mélangeur/moulin du bloc-moteur :
  - éteignez l'appareil
  - assurez-vous que les accessoires / lames sont complètement arrêtés
  - Faites attention à ne pas dévisser le pichet du mélangeur ou le moulin et à les désolidariser ainsi de l'unité porte-lames.
- Laissez refroidir les liquides chauds dans le mélangeur avant d'allumer l'appareil - si le couvercle n'est pas mis en place correctement, vous risquez d'être éclaboussé.
- **Veillez à ne pas forcer le mécanisme de verrouillage, l'appareil serait alors endommagé et pourrait provoquer des blessures.**
- Ne vous servez pas du couvercle pour arrêter ou allumer le robot ; utilisez toujours le sélecteur de vitesse Marche / Arrêt.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes handicapées sans surveillance.
- N'utilisez jamais un accessoire non autorisé.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est en marche.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : voir la rubrique « service après-vente ».
- Ne mouillez jamais l'unité moteur, le cordon d'alimentaiton ou la prise.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord d'une table, du plan de travail ou être en contact avec des surfaces chaudes.
- N'utilisez jamais votre robot pour une autre utilisation que l'usage domestique auquel il est destiné.

avant le branchement

- Assurez-vous que le voltage est identique à celui indiqué sous votre appareil.
- Cet appareil est conforme aux directives 89/336 de la CEE.

avant la première utilisation

1 Otez tous les emballages y compris le cache lame en plastique du couteau. **Manipulez avec précautions les lames car elles sont extrêmement coupantes.** Ces emballages doivent être jetés, ils sont uniquement destinés à protéger la lame durant le processus de fabrication et de transport.
2 Lavez les différents éléments : voir la rubrique « Nettoyage »

robot

principal

① poussoirs
② tube d'alimentation
③ couvercle
④ axe d'entraînement amovible
⑤ bol
⑥ verrouillage de sécurité
⑦ range-cordon (à l'arrière)
⑧ bloc moteur
⑨ sélecteur de vitesse/touche pulse
⑩ sortie/verrouillage du mélangeur
⑪ couvercle pour sortie/verrouillage de sécurité du mélangeur

mélangeur

⑫ unité porte-lames
⑬ joint d'étanchéité
⑭ récipient
⑮ couvercle
⑯ bouchon

accessoires supplémentaires

Tous les accessoires cités ci-dessous ne sont pas forcément fournis avec votre robot. Reportez-vous à la liste des pièces jointe à votre appareil. Pour vous procurer l'un de ces accessoires, contactez votre revendeur.

⑰ lame couteau
⑱ pétrisseur (FP530 uniquement)
⑲ fouet à deux batteurs
⑳ couvercle maxi-mix
㉑ disque éminceur / râpe épais
㉒ disque éminceur / râpe fin (FP520/FP530)
㉓ disque frites fines (type julienne) (FP530 uniquement)
㉔ disque râpe (non fourni au R.-U.)
㉕ presse-agrumes (FP520/FP530)
㉖ moulin (suivant modèle)
㉗ carrousel de rangement des accessoires KENSTORE™
㉘ spatule
㉙ livre de recettes (suivant modèle)

utilisation du robot

- **Lors de l'utilisation du bol du robot, le couvercle de sortie du mélangeur doit être en place et verrouillé pour que le robot fonctionne. Assurez-vous que le ▼ sur le couvercle de sortie coïncide avec le ▲ sur le bloc moteur.**

1 Mettez le bol en place. Orientez la poignée vers l'arrière, abaissez-la et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille ❶.
2 Puis adaptez l'axe amovible ④ sur l'axe du bloc moteur.
3 Ajoutez un accessoire sur le manche du robot.

- Fixez toujours le bol et l'accessoire sur l'appareil avant d'y ajouter les ingrédients.

4 Fixez le couvercle sur le bol ❷ – tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la flèche du couvercle coïncide avec la ligne du couvercle de sortie.
5 Allumez l'appareil et sélectionnez la vitesse souhaitée.

- **Le robot ne fonctionne pas si le couvercle ou le couvercle de sortie ne sont pas correctement fixés.**
- Utilisez la touche pulse (**P**) pour de petites impulsions. La touche pulse fonctionne tant que le levier est maintenu en position.

6 Procédez de façon inverse pour retirer le couvercle, les accessoires et le bol.

- **Eteignez toujours l'appareil avant de retirer le couvercle.**

important

- Votre robot n'est pas conçu pour concasser ou moudre des grains de café ou transformer du sucre cristallisé en sucre en poudre.
- Si vous ajoutez de l'essence d'amandes ou un parfum aux préparations, évitez le contact avec le plastique car il risquerait d'être tâché définitivement.

utilisation du mélangeur

1 Fixez le joint d'étanchéité ⑬ sur l'unité porte-lames ⑫ en veillant à ce qu'il soit correctement en place.
Il y aura une fuite si le joint est endommagé ou mal placé.
2 Fixez le récipient en le vissant sur le support de lame.
3 Introduisez les ingrédients dans le récipient.
4 Mettez le bouchon sur le couvercle, puis tournez.
5 Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'adapter au récipient.
6 Retirez le couvercle de sortie du mélangeur en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
7 Placez le mélangeur sur la sortie du mélangeur et tournez pour le verrouiller ❸.

important

- **L'accessoire du mélangeur ne fonctionne que si le bol et le couvercle du robot sont en place.**
- **Nous recommandons d'enlever tout accessoire dans le bol lors de l'utilisation de la sortie du mélangeur.**

8 Sélectionnez la vitesse voulue ou utilisez le bouton de fonctionnement par impulsion.

conseils

- Pour une préparation de mayonnaise, introduisez tous les ingrédients dans le récipient, à l'exception de l'huile. Une fois l'appareil en marche, versez l'huile dans le bouchon et laissez-la s'écouler en filet.
- Pour les texture épaisses, telles que les pâtes et pâtes à tartiner, il peut être nécessaire de racler le récipient. En cas de difficulté à poursuivre la préparation, ajoutez d'avantage de liquide.
- Pour compiler de la glace, ajoutez 15 ml d'eau pour 6 glaçons. Utilisez le bouton de fonctionnement à impulsion.
- Laissez les liquides chauds refroidir avant de procéder à leur mélange - si le couvercle n'a pas été correctement inséré et qu'il s'enlève, vous risquez d'être éclaboussé.
- Pour prolonger la durée de vie de votre mélangeur, ne le faites pas fonctionner plus de 60 secondes consécutives. Eteignez-le dès obtention de la consistance souhaitée.
- N'utilisez pas d'épices - elles peuvent endommager le plastique.
- L'appareil ne fonctionnera pas si le mélangeur n'est pas correctement installé.
- N'introduisez pas d'ingrédients secs dans le mélangeur avant de l'allumer. Si nécessaire, coupez-les en morceaux ; retirez le bouchon ; une fois l'appareil en marche, introduisez-les un par un dans le récipient.
- N'utilisez pas le mélangeur à des fins de stockage. Il doit rester vide avant et après utilisation.
- Ne mélangez pas plus de 1½ litres - moins encore pour les liquides mousseux comme les milkshakes.

sélection d'une vitesse pour toutes les fonctions

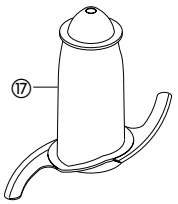
outil/accessoire	**fonction**	**vitesse**	
		FP510/520	**FP530**
lame couteau	Préparation de gâteau	1 - 2	1 - 3
	Ajout de matière grasse à la levure	2	3
	Ajout d'eau au mélange ingrédients de pâte	1	1
	Hachage/purée/pâtes	2	3
Lame couteau avec couvercle maxi-mix	Soupes	1	1 - 2
fouet	blancs en neige	2	3
	oeufs et sucre pour gâteaux mousseline légers	2	3
	crème	1	1 - 2
mélangeur	pâtes levées	2	2 - 3
disques - éminceur/ râpe/ frites	Ingrédients durs, tels que carottes, fromages fermes	2	2 - 3
	Ingrédients plus tendres, tels que concombres, tomates	1	1
disque râpe	Ce disque râpe le Parmesan et les pommes de terre pour la préparation de boulettes.	2	3
presse-agrumes	agrumes	1	1
mélangeur	Toutes préparations	2	3
moulin	Toutes préparations	2	3

capacités maximales

- Pâte à tarte. Poids de farine maximum — 340 g
- Pâte à base de levure de boulanger. Poids de farine maximum — 500 g
- Gâteau mousseline. Poids de farine maximum — 1,5 Kg
- Viande à hacher. Poids total — 600 g
- Liquide dans le récipient mélangeur — 1,5 litres
- Fouet à deux batteurs — 6 blancs d'oeufs

utilisation des accessoires

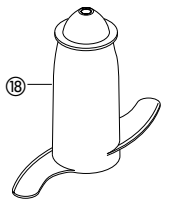
consultez le tableau ci-dessus pour connaître la vitesse adaptée à chacun des accessoires.



⑰ lame couteau / ⑱ mélangeur

Cette lame est l'accessoire le plus polyvalent. La texture que vous obtenez est déterminée par la durée de mixage. Pour les textures plus granuleuses, utilisez le mode de fonctionnement par impulsion (pulse).

Utilisez la lame couteau pour la préparation de gâteau et de pâtes à tarte, pour hacher la viande fraîche et cuite, les légumes, les noisettes, les pâtes, les pâtes à tartiner salées, pour mixer les potages et aussi réduire les biscuits et le pain en miettes. Elle peut également servir pour la préparation de pâtes levées lorsque l'accessoire mélangeur n'est pas fourni.



Utilisez l'accessoire mélangeur pour la préparation de pâtes levées.

conseils

lame couteau

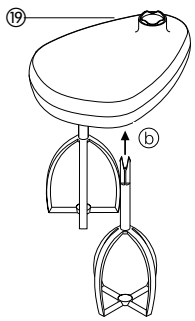
- Coupez les aliments, tels que la viande, le pain et les légumes en cubes de 2 cm avant la préparation.
- Les biscuits doivent être coupés en morceaux et introduits dans le tube d'alimentation pendant que le moteur est en marche.
- Pour la préparation de pâte à tarte, utilisez la matière grasse directement du réfrigérateur et coupez-la en cubes de 2cm.
- Prenez garde à ne pas mélanger trop longtemps.

mélangeur

- Disposez les ingrédients secs dans le bol et versez le liquide dans le tube d'alimentation pendant que le moteur est en marche. Mélangez jusqu'à ce que le tout forme une pâte et soit lisse d'apparence et élastique au touché (cela prend 60 à 90 secondes).
- Pétrissez la pâte à la main uniquement. Il est déconseillé de pétrir dans le bol car cela peut entraîner une certaine instabilité du robot.

⑲ fouet à deux batteurs

Utilisez cet accessoire pour les mélanges légers uniquement, tels que les blancs d'oeufs, la crème, le lait condensé non sucré et pour le mélange d'oeufs et de sucre pour les gâteaux mousseline légers. Les préparations plus lourdes, avec matière grasse et levure, risquent d'endommager l'accessoire.



utilisation du fouet

1 Fixez le manche et le bol sur l'unité moteur.
2 Introduisez fermement chaque batteur dans la tête du fouet ⓑ .
3 Mettez le fouet en place en le faisant délicatement tourner jusqu'à ce qu'il s'enclenche sur le manche.
4 Ajoutez les ingrédients.
5 Mettez le couvercle - assurez-vous que l'extrémité du manche est correctement positionnée au centre du couvercle.
6 Allumez l'appareil.

important

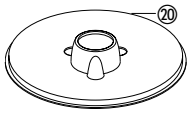
- **Le fouet ne convient pas à la réalisation de gâteaux mousseline (génoise) ou pour mélanger une matière grasse avec du sucre car ces mélanges endommageraient l'accessoire. Utilisez toujours la lame couteau pour confectionner des gâteaux.**

conseils

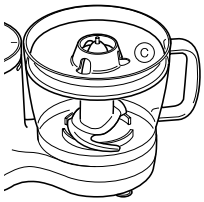
- Pour de meilleurs résultats, utilisez des oeufs à température ambiante.
- Assurez-vous que le bol et les fouets sont propres et exempts de graisse avant de battre la préparation.

⑳ récipient mélangeur maxi blend

Pour mélanger les liquides, utilisez le récipient mélangeur maxi blend avec la lame couteau. Il vous permet d'accroître la capacité de traitement des liquides de 1 litres à 1,5 litres, d'empêcher les écoulements et d'améliorer les performances de hachage de la lame.

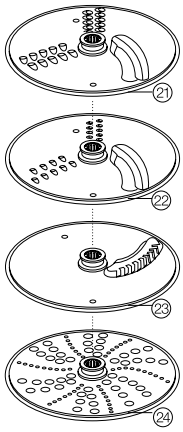


1 Adaptez le manche et le bol sur l'unité moteur.
2 Fixez la lame couteau.
3 Ajoutez les ingrédients à mélanger.
4 Fixez le récipient mélangeur sur la partie supérieure de la lame en veillant à le stabiliser sur le socle à l'intérieur du bol ⓒ .
N'enfoncez pas le récipient, maintenez-le par la poignée centrale.
5 Adaptez le couvercle et allumez l'appareil.



disques éminceur / râpe

disque éminceur / râpe réversible - épais ㉑, fin ㉒
Utilisez la râpe pour les fromages, carottes, pommes de terre et aliments de texture similaire.
Utilisez l'éminceur pour les fromages, carottes, pommes de terre, choux, concombres, courgettes, betteraves et ognions.
disque frites fines (style Julienne) ㉓
Utilisez ce disque pour couper : les pommes de terre pour l'obtention de frites (style Julienne) ; les ingrédients fermes pour salades, garnitures, ragoûts et sautés (par exemple, carottes, rutabaga, courgettes, concombre).
disque râpe ㉔
Ce disque râpe le Parmesan et les pommes de terre pour la préparation de boulettes.

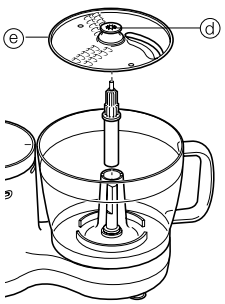


sécurité

- **Ne retirez jamais le couvercle tant que les disques de coupe ne sont pas complètement arrêtés.**
- **Manipulez les disques de coupe avec précaution - ils sont extrêmement tranchants**

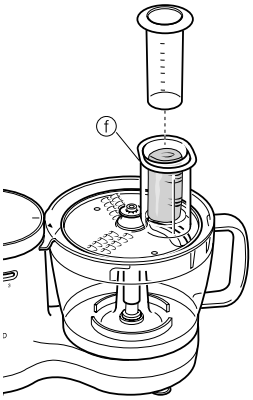
utilisation des disques de coupe

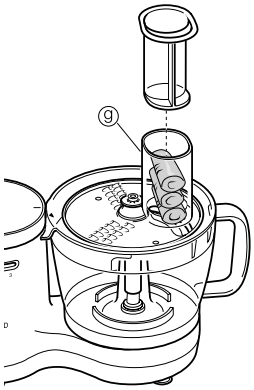
1 Fixez le manche et le bol sur l'unité moteur.
2 Tout en le maintenant par sa poignée centrale ⓓ , placez le disque sur le manche, face appropriée vers le haut ⓔ .
3 Fixez le couvercle.
4 Choisissez la taille de tube d'alimentation à utiliser. Le poussoir comprend un tube d'alimentation plus petit pour les ingrédients individuels ou plus fins.
Pour utiliser le petit tube d'alimentation - introduisez tout d'abord le grand poussoir dans le tube d'alimentation.
Pour utiliser le grand tube d'alimentation - utilisez conjointement les deux poussoirs.
5 Introduisez les aliments dans le tube.
6 Allumez l'appareil et exercez à l'aide du poussoir une pression régulière - **n'introduisez jamais vos doigts à l'intérieur du tube d'alimentation.**



conseils

- Utilisez des ingrédients frais
- Ne coupez pas les aliments en trop petits morceaux. Remplissez presque complètement le grand tube d'alimentation pour empêcher les aliments de glisser sur les côtés pendant que le robot fonctionne. Utilisez alternativement le petit tube d'alimentation.
- Lorsque vous utilisez le disque frites, placez les aliments en position verticale.
- Les aliments placés à la verticale ⓕ sont émincés ou rapés plus menus que ceux placés à l'horizontale ⓖ .
- Vous remarquerez toujours une petite quantité de résidus sur la lame ou dans le bol lorsque vous cesserez d'utiliser un disque de coupe.

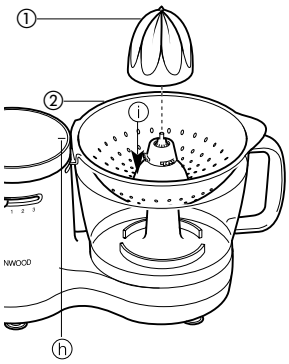




㉕ presse-agrumes

Le presse-agrumes sert à extraire le jus des agrumes (par exemple, les oranges, les citrons, les citrons verts et les pamplemousses).

① cône
② passoire



utilisation du presse-agrumes

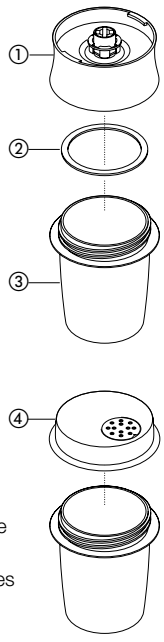
1 Fixez le manche et le bol sur l'unité moteur.
2 Ajoutez la passoire et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le rebord de verrouillage coïncide avec la ligne du couvercle de sortie ⓗ .
3 Fixez le cône sur le manche jusqu'à ce qu'il descende à fond ⓘ .
4 Coupez le fruit en deux. Mettez l'appareil en marche et pressez le fruit sur le cône.

- **Si la passoire n'est pas correctement verrouillée, le presse-agrumes ne fonctionnera pas.**

㉖ moulin

Utilisez le moulin afin de moudre les herbes aromatiques, noix et grains de café.

① unité porte-lames
② bague d'étanchéité
③ pot
④ couvercle saupoudreur



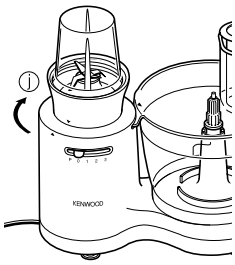
sécurité

- N'installez jamais l'unité porte-lames sur votre appareil sans avoir installé le bocal.
- Ne dévissez jamais le bocal tant que le moulin est fixé à l'appareil.
- Ne touchez pas les lames tranchantes. Conservez l'unité porte-lames hors de portée des enfants.
- Ne retirez jamais le moulin tant que les lames ne sont pas complètement à l'arrêt.

important

- Afin de prolonger la durée de vie de votre moulin, ne l'actionnez jamais pendant plus de 30 secondes. Éteignez-le dès que vous avez obtenu la consistance souhaitée.
- N'utilisez pas votre appareil pour transformer les épices – ces aliments pourraient endommager le plastique.
- Votre appareil ne fonctionne pas si le moulin n'est pas correctement installé.
- Utilisez le moulin uniquement pour les ingrédients secs.

utilisation de votre moulin



1 Mettez vos ingrédients dans le bocal. Ne le remplissez pas à plus de la moitié.
2 Adaptez la bague d'étanchéité dans l'unité porte-lames.
3 Retournez l'unité porte-lames. Abaissez-la dans le bocal, lames vers le bas.
4 Vissez l'unité porte-lames sur le bocal jusqu'à ce qu'elle soit correctement vissée et fixée.
5 Retirez le couvercle de sortie du mélangeur en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
6 Placez le moulin sur la sortie du mélangeur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller ⓙ.
7 Mettez en marche à vitesse maximum ou utilisez la commande par impulsion.
8 Après avoir moulu les ingrédients, vous pouvez remplacer l'unité porte-lames par le couvercle permettant de les saupoudrer.

- Le couvercle saupoudreur n'est pas hermétique.

conseils

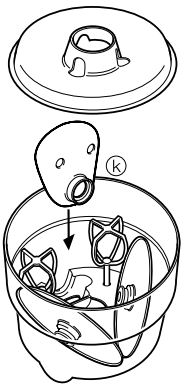
- Il est préférable de moudre les herbes aromatiques une fois nettoyées et sèches.

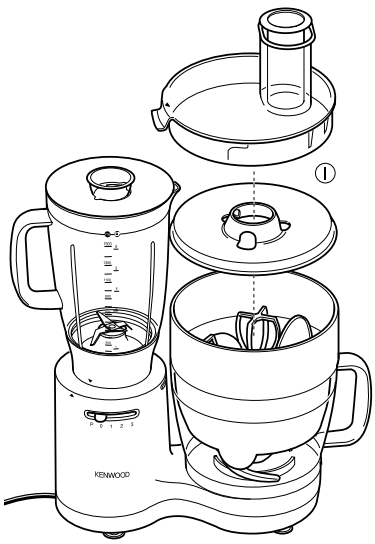
㉗ carrousel de rangement des accessoires KENSTORE™

Le robot est fourni avec un carrousel de rangement des accessoires qui se loge à l'intérieur du bol.

utilisation du carrousel de rangement

1 Placez la lame couteau dans le bol.
2 Puis mettez le fouet, les disques et le couvercle dans le carrousel ⓚ.
3 Placez le carrousel sur la lame couteau et mettez le couvercle du robot par dessus ⓛ.





nettoyage

- Arrêtez et débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
- Manipulez les lames et les disques de coupe avec précaution - ils sont extrêmement tranchants.
- Certains aliments décolorent le plastique. Ce phénomène est parfaitement normal. Cela n'endommage pas le plastique et n'altère pas le goût des aliments. Frottez-le à l'aide d'un chiffon imbibé d'huile végétale pour faire disparaître la décoloration.

unité moteur

- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez. Assurez-vous que la zone de verrouillage est exempte de résidus alimentaires.
- Enroulez le surplus de cordon autour du support à l'arrière de l'appareil.

mélangeur/moulin

1 Videz le pichet/bocal avant de le dévisser de l'unité porte-lames.
2 Lavez le pichet/bocal à la main.
3 Retirez et lavez le joint d'étanchéité.
4 Ne touchez pas les lames tranchantes avec les doigts - brossez-les à l'aide d'eau chaude savonneuse, puis rincez-les entièrement sous le robinet. **N'immergez pas le support de lame dans l'eau.**
5 Retournez-le pour le faire sécher.

fouet à deux batteurs

- Détachez les batteurs de la tête du fouet en tirant dessus délicatement. Lavez-les avec de l'eau savonneuse tiède.
- Nettoyez la tête du fouet à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez. **N'immergez pas la tête du fouet dans l'eau.**

autres éléments

- Lavez à la main et séchez soigneusement.
- Elles peuvent également être lavées dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Il est recommandé d'utiliser un programme court à faible température.

service après-vente

- Il est impératif, pour des raisons de sécurité, que Kenwood ou un réparateur agréé Kenwood procède au remplacement du cordon d'alimentation si ce dernier est endommagé.
- **En cas de dysfonctionnement du robot, consultez le guide de dépannage avant d'appeler le service après-vente.**

Si vous avez besoin d'aide concernant :

- l'utilisation de votre appareil
- l'entretien, les pièces détachées ou les réparations

contactez le point de vente où vous avez acheté votre appareil.

Guide de dépannage		
Problème	**Cause**	**Solution**
Le robot ne fonctionne pas.	Pas d'alimentation électrique.	Vérifiez que le robot est branché.
	Couvercle de sortie du mélangeur non verrouillé.	Lors de l'utilisation du bol du robot, le couvercle de sortie doit être mis en place et verrouillé pour que le robot fonctionne.
	Couvercle du bol mal verrouillé.	Le robot et le mélangeur ne fonctionnent pas si le couvercle du bol n'est pas correctement mis en place.
	Mélangeur mal verrouillé.	Le mélangeur ne fonctionne pas s'il n'est pas correctement mis en place.
		Si aucune des solutions précédentes ne résout le problème, vérifiez les fusibles/disjoncteur de votre domicile.
Couvercle non verrouillé mais témoin de commande de la vitesse toujours allumé.	Si le couvercle est déverrouillé alors qu'une vitesse est sélectionnée, le robot s'arrête mais la commande de vitesse reste allumée. Cela vous permet de vous rappeler que l'unité démarrera dès que le couvercle sera de nouveau verrouillé.	Tournez toujours la commande de vitesse sur « 0 » avant de retirer le couvercle.
Fuite du mélangeur depuis la base de l'assemblage des lames.	Absence de joint. Joint mal fixé. Joint endommagé.	Assurez-vous que le joint est correctement mis en place et non endommagé. Prenez contact avec le Service après-vente pour obtenir un joint de rechange.
Mauvaise performance des outils/accessoires.	Consultez les conseils dans la section « Utilisation des accessoires » appropriée. Assurez-vous que les accessoires sont correctement assemblés.	